



412893S-2025



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0012S-2025

果冻（布丁）预拌粉

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

本标准自发布实施日起替代 Q/HBM 0012S-2025，备案号 412152S-2025。

H N

Q B

果冻（布丁）预拌粉

1 范围

本标准规定了果冻（布丁）预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖中的一种或两种为主要原料，添加或不添加魔芋粉、麦芽糊精、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用盐、乳清蛋白粉、乳清粉、植脂末、全脂乳粉、脱脂乳粉、凉粉草粉（固体饮料）、黑凉粉（含仙草）、速溶豆粉、豆浆粉、大豆粉、奶油风味粉（固体饮料）、鸡蛋白粉、海藻糖、重瓣红玫瑰花瓣、D-阿洛酮糖、茉莉花、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、黑糖粉、赤砂糖、果蔬粉（红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、火龙果粉、香芋粉、蓝莓粉、草莓粉、苹果粉、香蕉粉、椰浆粉、柠檬粉、菠萝粉、桂圆粉、榴莲粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、紫薯粉、蔓越莓粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、红枣粉、黄瓜粉、番茄粉、大麦苗粉中的一种或多种）、乳味粉固体饮料（葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、食用香精、二氧化硅）中的一种或多种为辅料，添加或不添加聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、香兰素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、罗望子多糖胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、复配增稠稳定剂（卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、麦芽糊精中的一种或几种）、复配稳定剂（瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、麦芽糊精中的一种或几种）、复配乳化稳定剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、麦芽糊精、海藻酸钠中的一种或几种）、复配果冻增稠剂（卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、麦芽糊精中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、甜菊糖苷、β-胡萝卜素、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、氯化钾、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、甜菜红、胭脂虫红、胭脂红、焦糖色、亮蓝、二氧化钛、乙基麦芽酚、乳酸钙、明胶、食用香精中的一种，经配料、混合搅拌、包装等主要工艺加工制成的果冻（布丁）粉，该产品为非即食产品，适用于果冻（布丁）加工的预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用大米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的

规定。

- 2.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 乳清蛋白粉、乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 凉粉草粉（固体饮料）、乳味粉固体饮料、奶油风味粉（固体饮料）GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 黑凉粉应符合 DBS 45/013 的规定。
- 2.1.15 速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.16 黑糖粉应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.17 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.28 罗望子多糖胶应符合 GB 1886.106 的规定。
- 2.1.29 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.40 安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.41 阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.42 甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.46 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.47 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.48 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.49 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.50 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.51 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.52 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.53 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.54 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.57 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.58 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.59 速溶豆粉、豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.60 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.61 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.62 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.63 重瓣红玫瑰花瓣应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号公告的规定。
- 2.1.64D-阿洛酮糖应符合 Q/WYHC 0001S 的规定。
- 2.1.65 茉莉花应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.66 复配增稠稳定剂、复配稳定剂、复配乳化稳定剂、复配果冻增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.67 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.68 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.69 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.70 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，用目测检查色泽和状态等，用口尝、鼻嗅检查其他感官要求
滋味、气味	无异嗅，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.0 (仅适用于终产品布丁的检验)	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.288
^a 胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
^a 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.5	SN/T 3854
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.45	GB 5009.298
^a 安赛蜜, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
^a 甜蜜素 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 二氧化钛, g/kg	≤ 10	GB 5009.246
^b 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注1: a仅适用于添加该种食品添加剂的产品;

b仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品;

注2: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1;

注3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定;污染物限量应符合GB 2762的规定;食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

16.07

Q/WYHC

微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司企业标准

Q/WYHC 0001S-2025

D-阿洛酮糖

备案日期：2025年07月02日

2025-06-26 发布

2025-06-26 实施

微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司 发布



Q/WYHC 0001S-2025

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及国家卫生健康委《关于 D-阿洛酮糖等 20 种“三新食品”的公告》（2025 年 第 4 号）的规定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司提出。

本标准起草单位：微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司。

本标准主要起草人：朱效刚、赵勇刚、贺翔泳。

本标准于2025年06月26日由微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司负责人朱效刚批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2025年06月26日首次发布并实施。



D-阿洛酮糖

1 范围

本标准规定了D-阿洛酮糖的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以葡萄糖或蔗糖为原料，经大肠杆菌AS10 (*Escherichia coli* AS10) 发酵、过滤、提纯、结晶、干燥、包装工艺制成的食品工业用D-阿洛酮糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆(粉)
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家卫生健康委《关于桃胶等15种“三新食品”的公告》(2023年,第8号)

Q/WYHC 0001S-2025

国家卫生健康委《关于D-阿洛酮糖等20种“三新食品”的公告》（2025年 第4号）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。

3.1.2 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.3 发酵菌种为大肠杆菌 AS10 (*Escherichia coli* AS10)，符合国家卫生健康委 2025 年第 4 号公告的规定，发酵菌种制剂应符合 GB 31639 的规定。

3.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色	取适量试样置于清洁、干燥的白磁盘或烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和状态，嗅其气味，品其滋味。
滋味	甘甜	
气味	具有本品固有气味、无异味	
状态	粉末或颗粒，无肉眼可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
D-阿洛酮糖/(g/100g)	≥	98.0 附录 A
比旋光度/(°)		+4.5~+5.5 GB/T 20880
水分/(g/100g)	≤	1.0 GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	0.5 GB 5009.4
pH		3.0~7.0 GB/T 20882.2
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4 GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.5 GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.1 GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5 GB 5009.11
残留蛋白含量/(mg/kg)	≤	100 国家卫生健康委 2023 年第 8 号公告 2'-岩藻糖基乳糖附录 A 中的 A.4

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

Q/WYHC 0001S-2025

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 1000	GB 4789. 2
霉菌和酵母/ (CFU/g)	≤ 50	GB 4789. 15
大肠菌群/ (CFU/g)	≤ 10	GB 4789. 3
沙门氏菌/ (/25g)	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (/25g)	不得检出	GB 4789. 10

3.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量的测定按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

在原料、工艺不变的条件下，在一定周期内连续生产的、质量稳定的D-阿洛酮糖为一个批次。

5.2 抽样方法和数量

按产品包装单位总件数的5%取样。抽样总量不少于1kg。用清洁、干燥的取样工具，将抽取的样品平均分装于两个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供检测用，一份封存备查。微生物指标的检验抽样按GB 4789. 1执行。净含量的检测抽样按JJF 1070执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 检验项目

出厂检验项目包括感官要求、D-阿洛酮糖、水分、比旋光度、pH、灰分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 每批产品须按本标准规定进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或长期停产，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则



Q/WYHC 0001S-2025

检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准要求时，使用备检样品，或从该批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果仍有一项不合格，判该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判该批产品为不合格，不得复检。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定，标签上应标注：婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，推荐食用量≤20 克/天。不得宣称或暗示任何治疗、预防疾病的作用。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料应清洁卫生、无毒、无污染、无破损，符合相关国家标准和法律法规的要求。

6.3 贮存

产品应储存在清洁、常温、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内，严防日晒雨淋，严禁火种。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品放在一起。

6.4 运输

运输设备应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运，应避免受潮、受压、暴晒。装卸时应轻拿轻放，不得直接钩扎包装。

6.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，在包装完整未经启封的情况下，产品的保质期为24个月。



Q/WYHC 0001S-2025

附录A
(规范性附录)
D-阿洛酮糖含量测定方法 液相色谱法

A.1 原理

试样用水溶解后,经钙型阳离子色谱柱分离,高效液相色谱分离,示差折光检测器测定,外标法定量。

A.2 试剂和材料

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为GB/T 6682规定的一级水。

A.2.1 D-阿洛酮糖标准品(CAS号:551-68-8),纯度 $\geq 99.0\%$ 。

A.2.2 水相微孔滤膜:0.22 μm 。

A.3 仪器和设备

A.3.1 分析天平:感量为0.0001g。

A.3.2 高效液相色谱仪:配示差折光检测器。

A.4 分析步骤

A.4.1 标准溶液制备

A.4.1.1 标准储备液

准确称取D-阿洛酮糖标准品1.0g(精确到0.0001g)于烧杯中,加入水完全溶解,转移至50mL容量瓶中并定容,用0.22 μm 微孔滤膜过滤,即得D-阿洛酮糖浓度为10.0mg/mL的标准储备液(将标准储备液移入带盖储存瓶中,-18 $^{\circ}\text{C}$ 可保存1个月,4 $^{\circ}\text{C}$ 可保存1个月)。

A.4.1.2 标准系列工作液

分别准确移取0.25mL、1.00mL、2.50mL、5.00mL及10.00mLD-阿洛酮糖标准储备液(A.4.1.1)于20mL容量瓶中,加水定容至10mL,混匀。此系列溶液D-阿洛酮糖的浓度分别为0.5mg/mL、2.0mg/mL、5.0mg/mL、10.0mg/mL及20.0mg/mL。在参考色谱条件下,对标准系列工作液分别进样,以峰面积为纵坐标,标准工作液浓度为横坐标绘制标准工作曲线,线性相关系数应大于0.999。

A.4.2 试样溶液制备

准确称取1.0000g样品置于烧杯中,加水完全溶解后,转移至100mL容量瓶中并定容。用0.22 μm 微孔滤膜过滤,即得试样溶液。

A.4.3 参考色谱条件

a) 色谱柱:钙型阳离子色谱柱,300mm \times 6.5mm,粒径10 μm ,或其他等效色谱柱;

Q/WYHC 0001S-2025

- b) 检测器温度: 55℃;
- c) 流速: 0.4 mL/min;
- d) 柱温: 80℃;
- e) 进样量: 20 μL;
- f) 流动相: 水。

A.5 测定

取标准工作液、试样溶液, 依次注入高效液相色谱仪进行测定, 按标准曲线法计算试样溶液中D-阿洛酮糖的含量。

A.6 计算

样品中D-阿洛酮糖的含量按公式(A.1)计算:

$$X = \frac{C \times V}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

X—样品中D-阿洛酮糖的含量, 单位为百分比(%);

m—试样的质量, 单位为毫克(mg);

V—试样的定容体积, 单位为毫升(mL);

C—试样溶液中D-阿洛酮糖的浓度, 单位为毫克每毫升(mg/mL);

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示, 结果保留一位小数。

A.7 检出限和定量限

当取样量为1.000 g, 定容量为100 mL时, 本方法检出限为0.1 g/100 g, 定量限为0.3 g/100 g。

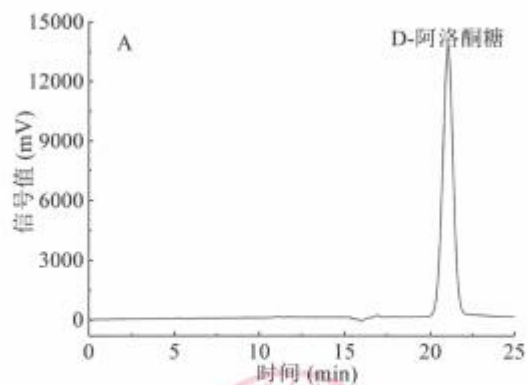
A.8 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的1%。

A.9 色谱图



Q/WYHC 0001S-2025



图A.1 D-阿洛酮糖标准溶液色谱图 (2.0 mg/mL)

注：附录A依据国家卫生健康委《关于D-阿洛酮糖等20种“三新食品”的公告》（2025年 第4号）



编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖、白砂糖中的一种或两种为主要原料,添加或不添加魔芋粉、麦芽糊精、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、绿豆淀粉、食用盐、乳清蛋白粉、乳清粉、植脂末、全脂乳粉、脱脂乳粉、凉粉草粉(固体饮料)、黑凉粉(含仙草)、速溶豆粉、豆浆粉、大豆粉、奶油风味粉(固体饮料)、鸡蛋白粉、海藻糖、重瓣红玫瑰花瓣、D-阿洛酮糖、茉莉花、速溶凉茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、黑糖粉、赤砂糖、果蔬粉(红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、火龙果粉、香芋粉、蓝莓粉、草莓粉、苹果粉、香蕉粉、椰浆粉、柠檬粉、菠萝粉、桂圆粉、榴莲粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、紫薯粉、蔓越莓粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、菠菜粉、红枣粉、黄瓜粉、番茄粉、大麦苗粉中的一种或多种)、乳味粉固体饮料(葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单,双甘油脂肪酸酯、食用香精、二氧化硅)中的一种或多种为辅料,添加或不添加聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、香兰素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、结冷胶、槐豆胶(又名刺槐豆胶)、罗望子多糖胶、琼脂、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、复配增稠稳定剂(卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、麦芽糊精中的一种或几种)、复配稳定剂(瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、麦芽糊精中的一种或几种)、复配乳化稳定剂(单,双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、麦芽糊精、海藻酸钠中的一种或几种)、复配果冻增稠剂(卡拉胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋粉、麦芽糊精中的一种或几种)、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠(味精)、甜菊糖苷、 β -胡萝卜素、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、氯化钾、安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)、阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、三氯蔗糖、甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)、单,双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、甜菜红、胭脂虫红、胭脂红、焦糖色、亮蓝、二氧化钛、乙基麦芽酚、乳酸钙、明胶、食用香精中的一种,经配料、混合搅拌、包装等主要工艺加工制成的果冻(布丁)粉,该产品为非即食产品,适用于果冻(布丁)加工的预拌粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,制定本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。